ARÔME NATUREL

GOÛT NOIX DE COCO

VOTRE ALTERNATIVE ÉCONOMIQUE & NATURELLE POUR TOUTES VOS RECETTES À LA NOIX DE COCO

Forts de **notre expertise unique en analyse sensorielle**, nous décryptons les moindres nuances des matières brutes et des produits du marché pour en révéler toute leur richesse. **À la manière d'un parfumeur**, nous assemblons ensuite avec précision les molécules aromatiques nécessaires pour **recréer fidèlement chaque goût**, dans toute sa complexité et son authenticité.

Conçus par nos aromaticiens experts et fabriqués en France dans notre site de production, nos arômes naturels constituent **une alternative économique et qualitative** à l'utilisation de matières premières pures coûteuses, telles que la poudre de cacao ou les pâtes pures de pistache ou de noisette.

Prêts à l'emploi, ils offrent un goût authentique et s'utilisent dans une large gamme d'applications.

Conditionnements

Bouteille PET 500 ml

Conseils & Astuces

Grâce à notre arôme naturel goût noix de coco, conservez tout le bon goût de vos recettes tout en réduisant votre coût d'aromatisation !

LES BENEFICES :

ARÔME DE QUALITÉ
Issu de l'expertise de PROVA, maison d'arômes française renommée depuis 1946.

GOÛT AUTHENTIQUE
Inspiré par le « Rocher coco »
Une signature exotique et gourmande

Une signature gourmande intense avec des notes crémeuses et biscuitées sans notes savon ou de cosmétique présent dans les autres produits du marché.

MULTI-USAGES
Mix de glace, biscuiterie, bases de crèmes, mousses...

CONCENTRE & FACILE A DOSER : seulement 1 % par kilo de masse.

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com